INSALATA DI POLLO CON PATATE PREZZEMOLATE, SALSA CURRY MANGO ZENZERO, RUCOLA, MANDORLE E DORATI



Ingredienti Menù

15 g Olio extravergine di oliva - EKC

25 g Dorati - TN1

25 g Salsa Mango, Curry e Zenzero - XP0X

70 g Patate pronte al naturale - Z62

Ingredienti

140 g Petto di pollo

10 g Rucola

5 g Mandorla con pelle

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

per 1 persona

Tagliare a lamelle le mandorle e tostarle in padella a secco. Sciacquare qualche secondo le patate e tagliare anch'esse a lamelle, condendole poi con olio extravergine d'oliva, sale pepe e prezzemolo. Grigliare il petto di pollo salandolo e pepandolo. Una volta ultimata la cottura scaloppare il petto di pollo. Con l'aiuto di un coppapasta comporre il piatto inserendo in questo ordine: prima le patate condite, poi il petto di pollo grigliato, la salsa curry mango e zenzero, la rucola, le mandorle e per ultimi i pomodori Dorati.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)